

Jeśli posiadają Państwo jakiegokolwiek alergię bądź ograniczenia żywieniowe, prosimy o informację.

Będziemy starali się smacznie zastąpić wybrane składniki potraw.

Pełne menu z listą alergenów dostępne jest u obsługi

If You have any allergies or other restrictions please let us know and we will prepare your dish so that you can enjoy it.

Ask waiter for a full menu with allergens.

ZUPA DNIA soup of the day

PRZYSTAWKI starters

KALMARY W TEMPURZE Z SOSEM SWEET CHILLI I JOGURTOWYM Z TAMARYNDOWCEM dla 2 osób 54 PLN
[Calamari in tempura served with sweet-chilli and yoghurt with tamarind sauces - for two]

PIEROŻKI GYOZA Z TUŃCZYKIEM, SEREM RICOTTA I SOSEM PONZU 36 PLN
[Gyoza dumplings with tuna, ricotta cheese and ponzu sauce]

TATAR Z PRZEGRZEBKA Z MANGO, WASABI I TOBIKO 38 PLN
[Scallop tartar with mango, wasabi and tobiko]

MAŁŻE NOWOZELANDZKIE ZAPIEKANE POD SOSEM TOGARASHI-YUZU-MAYO 32 PLN
z kawiozem limonkowym i chrustem z pora
[New Zealand mussels roasted under togarashi-yuzu mayo served with yuzu caviar and leek crust]

KIMCHI W TEMPURZE Z SOSEM BANAN-CHILI 28 PLN
[Kimchi in tempura served with banana-chili sauce]

SAŁATKI salads

PIKANTNA TAJSKA SAŁATKA Z GRILLOWANYMI KREWETKAMI, FASOŁĄ EDAMAME, 54 PLN
prażonymi migdałami, chrupiącymi won ton, białą rzodkwią i dymką z dressingiem limonkowym z chilli
[Spicy thai salad with grilled shrimps, edamame beans, roasted almonds, crispy won ton, white radish and spring onion with lime - chilli dressing]

SAŁATKA Z OŚMIORNICZKAMI BABY, pomidorkami cherry, oliwkami, 50 PLN
orzeskami pini i granatowym dressingiem
[Salad with baby octopuses, cherry tomatoes, olives, pini nuts and pomegranate dressing]

Nasze potrawy przygotowujemy wyłącznie ze świeżych produktów.

Jajka mamy ze wsi, warzywa i owoce z targowisk, a owoce morza przyjeżdżają jeszcze żywe prosto z targu rybnego.

DANIA GŁÓWNE main courses

VEGE BURGER Z TOFU, HUMMUSEM PAPRYKOWYM, piklowanym ogórkiem z miętą marynowaną czerwoną cebulą, grillowanym pak choi i chipsami z warzyw okopowych [V] 44 PLN
[Vegan Burger with tofu, paprika hummus, pickled cucumber with mint, marinated onion, pak choi with vegetables chips]

STEK Z KALMARA Z PURÉE Z FIOLETOWEGO ZIEMNIAKA, pianką pistacjową i szparagami 58 PLN
[Squid steak served with purple potato puree, pistachio foam and asparagus]

BURGER Z KREWETKAMI Z PANKO, SEREM TALEGGIO, JALAPEÑO, RUKOŁĄ, SAŁATĄ RZYMSKĄ, grillowanym pomidorem, guacamole, majonezem z wędzonej papryki, domowymi frytkami i sosem mango-curry 56 PLN
[Burger with shrimps in panko, tallegio cheese, jalapeno, lettuce, grilled tomato, guacamole, smoked pepper mayo, homemade fries and mango-curry sauce]

KREWETKI Z PATELNI

- klasyczne: czosnek, chilli i pietruszka 60 PLN
[shrimps fried with garlic, chilli and parsley]

- w sosie pinacolada z kawałkami kokosa i dzikim szpinakiem 64 PLN
[shrimps in pinacolada sauce with pieces of coconut and wild spinach]

- duszone z ziemniakami, jarmużem i chorizo aromatyzowane skórka limetki 68 PLN
[fried shrimps with potatoes, kale and chorizo flavored with lime]

STEK Z MIECZNIKA Z RYŻEM BASMATI

w sosie bisque z purée z zielonego groszku i groszkiem cukrowym 74 PLN
[Swordfish steak served with basmati rice in bisque sauce, green peas puree and sugar peas]

STEK Z TUŃCZYKA W GLAZURZE MISO NA MAKARONIE RAMEN z bulionem imbirowym i sałatką z glonów wakame 85 PLN
[Tuna steak in miso glaze on ramen noodles with ginger broth and wakame algae salad]

MACKA OŚMIORNICY Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI W POLENCIE

salsą verde i sałatką sunomono i pico de gallo 98 PLN
[Octopus tentacle served with baked potatoes in polenta, salsa verde and sunomono salad and pico de gallo]

PÓŁMISEK MAŁŻY Z CHORIZO, BAZYLIĄ I PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI [dla 2 osób]

małże holenderskie / małże nowozelandzkie / brzytwy / vongole 110 PLN
[Mussels plate served with chorizo, basil and baked potatoes [for 2 people]: dutch mussels / New Zealand mussels / razors / vongoles]

SOFT SHELL CRAB W CHRUPIĄCEJ PANIERCE NA RISOTTO Z ZIELONYM CURRY z kruszonką z boczku 78 PLN
[Soft shell crab in crispy breadcrumbs served on risotto with green curry and bacon crust]

SZNYCEL WOŁOWY W PANKO Z ZIEMNIAKAMI STEAK HOUSE,

kimchi i sosem krewetkowym 57 PLN
[Beef schnitzel in panko served with steak house potatoes, kimchi and shrimp sauce]

PASTA

KREMOWE SPAGHETTI W SOSIE TRUFLOWYM Z CARPACCIO Z TRUFLI 60 PLN
[Spaghetti in truffle sauce with truffle carpaccio]

MAKARON UDON Z KREWETKAMI W SOSIE ORZECHOWO – kokosowym z chili, imbirem i szalotką 60 PLN
[Udon noodles with shrimps in peanut-coconut sauce with chilli, ginger and roasted shallots]

SPAGHETTI ALIO OLIO E PEPERONCINO Z OWOCAMI MORZA 65 PLN
[Spaghetti alio olio e peperoncino with seafood]

DESERY desserts

BANANAS FOSTER

22 PLN

SERNIK MANGO Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I PUDREM Z PISTACJI

[Mango cheesecake with white chocolate and pistachio powder]

22 PLN

Jeśli posiadają Państwo jakiegokolwiek alergię bądź ograniczenia żywieniowe, prosimy o informację. Będziemy starali się smacznie zastąpić wybrane składniki potraw.

If You have any allergies or other restrictions please let us know and we will prepare your dish so that you can enjoy it.